بیف چلی ملی

اجزاء:

گائے کے گوشت کی بوٹیاں: کٰلو

پساہوا لہسن ادرک: ایک کھانے کا چمچہ

پسا ہوا کچا پپیتا: 2 کھانے کے چمچے

لیموں کا رس: 4 کھانے کے چمچے

املی کا گو ُدا: 2 کھانے کے چمچے

ٹماٹو کیچپ: 2 کھانے کے چمچے

چاٹ مصالحہ: چائے کا چمچہ

کٹی ُہوئی لال مرچ: ایک چائے کا چمچہ

پسی ہوئی کالی مرچ: ایک چائے کا چمچہ

نمک: حسب ذائقہ

تیل: 5 کھانے کے چمچے

پودینے کے پتے: سجانے کے لئے

ترکیب:

ایک پیالے میں گوشت کی بوٹیاں ' لہسن ادرک' پپیتا' ایک کھانے کا چمچہ تیل اور نمک ملاکرکم از کم 5گھنٹوں کے لئے چھوڑ دیں ۔ ایک لکڑی کی سیخ پر 5 بوٹیاں لگائیں ' اس عمل کو دہراتے ہوئے باقی گوشت کی سیخیں بھی تیار کرلیں ۔ بڑے سائز کے فرائننگ پین میں باقی تیل گرم کرکے سیخوں کو اس پر رکھیں اور ڈھانک کر گوشت گلنے تک پکائیں ۔

ایک پیالے میں لیموں کا رس‘املی کا گو ُدا‘ٹماٹو کیچپ‘چاٹ مصالحہ ‘لال مرچ اور کالی مرچ ملالیں ۔

اس 200 میزے کو سیخوں کے اُوپر ڈال کر 200 میزہ گاڑھا ہونے تک پکاکر ڈش میں نکال لیں ۔

مزیدار بیف چلی ملی پودینے کے پتوں سے سجاکر پیش کریں

03078162003